bene/ & meschia tutte queste cose īseme Et
da poi mettile ī la dutta pancia/ & ponila
acocer alesso/ & fa ch̄ sia ben cotta.

Lanza il coltello ī mezo del presutto/ e poni-
lo al naso se el coltello ha bono odor̄ il presut-
to/ e/ bono/ & cosi per lo contrario/ Et se tu
lo uoi cocer & ch̄ duri piu tempo cotto/ lo-
gli di bon uino biancho/ ó uero aceto/ & al-
tretanta acqua ma meglio serrebo senza
acqua/ & nel dutto uino fa bollir̄ il presutto
tanto ch̄ sia mezo cotto/ Et da poi le ua-
lo dal focho/ & lassa el presutto nel brodo ch̄
sia fredo/ Et da poi caccialo for̄/ & ī questo
modo sera bono & durara un bono tempo.

Rincipalmente la sīmata n̄o vole essere
troppo grassa/ & uole esser ben rossa/ & cot-
ta nel predutto modo del presutto/ & simel-
mente le linque/ & quanto/ e/ piu grassa
la lingua/ tanto/ e/ miglior̄/ & uogliono esser̄
un pocho piu cotte chel presutto/ Et cosi ogni
altro saldo vole esser̄ cotto in questo modo.

Per far un pastello de creste, fegatelli, et testicoli de galli.

Aglia ciaschuna de le creste in tre parti & li-
fegatelli in quattro/ & li testicoli lasciali sani
& togli un pocho di lardo & taglialo ben me-
nuto/ ma n̄o lo batter̄ Et togli doi/ ó tre
once de bon grasso de vitello & battilo mol-
to bene/ & meglio farai c̄o la medolla del
boue ó vero de esso vitello/ & habi trenta
ó quaranta cerase brusche & secche/ & ca-
nella & zenzeuero assai zuccharo & ro
fuoli pochi & meschia tutte queste cose in
seme/ & fa un pastello & ponilo acocere
nel forno/ ó nela padella/ Et quando/ e/ me
zo cotto togli un rosso douo/ & zafrano/ &
agresto/ & batti ī seme & muttele nel dutto
pastello/ & lassalo star̄ tanto ch̄ sia cotto.

P cocer un pipione et farlo senza osse.

Conscia il pipione & nettalo molto ben̄/ & fallo
star̄ amoglio ī aceto ben forte per spacio de
vintiquattro hor̄/ & dapoi lauialo molto be-
ne/ & impielo de bone cose c̄o bone spetie/
& cocilo alesso/ o arrosto como ti piace/ &
in questo lo trouarai sēza osso.

Per far che un pipione para due.

Iglia un pipion̄ & pelalo molto bene senza
acqua & guarda n̄o squarsciar̄ niente la-
pelle/ Dapoi caccia fore le interiori & riuer-
sa la pelle ī modo ch̄ resti sana/ & cacciala
for̄ & dertzala/ & impiela de uno pieno
facto de bone cose/ & parera un pipione/
~~tretorio~~/ Dapoi scoronicia el corpo del pi-
pion̄/ & coci luno & laltro alesso/ ó ar-
rosto como tipiace/ Et se lo coci arrosto
Togli un pocho de pane grattugiato & di-
sale/ Et quando il pipione/ e mezo cotto
gettali di sopra del dicto pane/ & togli un
rosso douo & ogni el dutto pipione c̄o una
penna tanto ch̄ facci un pocho di crosta/
& dagli un pocho di focho ch̄ gli faccia